FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2012



Formati

0,75 Liter

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2012

Brunello di Montalcino DOCG

Dieser Brunello kommt aus den jüngsten Weinbergen des CastelGiocondo. Er ist ausgewogen, trinkreif und von optimaler Struktur. Einnehmende Aromen von reifen Früchten und anhaltender Wohlgeschmack machen ihn zu einem perfekten Begleiter von rotem Fleisch, Wildbret und reifem Käse.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2012 zeichnete sich durch besonders hohe Temperaturen und geringen Niederschlägen während der Sommermonate aus; dieses trockene Klima erlaubte es den Sangiovese-Trauben völlig gesund zu reifen. Das warme und sonnige Jahr 2012 schenkte uns außergewöhnlich kräftige, reiche Weine von ausgewogener Mineralität.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: DOCG Zone Brunello di Montalcino
Exposition: nach Süden und Südwesten
Typologie des Erdbodens: Galestro, lockerer Kalk-Mergel
Dichte der Anlage: 5.500 Rebstöcke pro Hektar
Aufzucht: niedrige Kordonerziehung und Guyot
Weinsorte: 100 % Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,5%
Mazerationszeit: ca. 3 Wochen
Malolaktische Gärung: nach Abschluss der alkoholischen
Ausbau: in 174-hl-Bottichen aus slawischer Eiche - Mindestens 24 im Fass und 4 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der tief rubinrote Wein präsentiert sich mit einem reichhaltigen Bouquett: roten und dunklen Früchten von Pflaume, Johannisbeere und Brombeere folgen würzige Aromen, die schließlich in Röstnoten von Kaffee und Tabak münden. Im Mund offenbart sich der Wein warm und weich; seine zarten, schmeichelnden Tannine sind schön ausgewogen. Der Abgang ist lang und nachhaltig mit einem Hauch Frucht.

Kombination: passt zu rotem Fleisch in Soße wie Gulasch, ebenso zu Schmorbraten, zu Wildbret und zu reifem Käse. Unschlagbar zu Panforte (sienesische Gebäckspezialität)!